汝南輔史

汝南圃史卷之十二目錄

蔬菜部

蔥

蒜

萊

芥

莧

馬齒莧附

菠薐

芹

瓜豆部豆類甚多入五穀者不列

其性與乳酪相反凡山中皆有之老本虬曲可愛結子紅甚點點若綴其葉初萌取炙點茶甚美吳中好事者植盆中為几案供玩

甘菊 雖有色香不足供玩故不入菊類

甘菊莖紫氣香味甘委齋百卉志云可作羹春月採之亦有花重陽時採以泛酒陸龜蒙採杞菊春苗以供左右杯案因作杞菊賦冬月鋤地成隴以濃糞澆之次年穀雨前後分秧栽時摘去長根種不宜密用河水澆活至黃梅內和糞再澆三四次方茂立夏至芒種一月內亦防菊虎爲害深秋摘花去心帶以熟

鹽和之再入橙瓤或香橼瓤甘草屑共作湯用沸水充啖極清香解酒或止將花瓣曬乾泡湯飲亦可或摘菊頭和糖露作餅最有香韻

五加皮

五加皮蜀中名白刺顛陶隱居云釀酒主益人又異名曰金鹽王屋山人曰何以得常久何以食蓄金鹽母又曰寧得一把五加不用金玉滿車譙周異物志曰文章作酒能成其味以金買草不言其貴文章草即五加皮也本草曰五加五車之星精也性喜肥春分移栽秋分後扦亦活今吳中園圃丘墓籬落並植

之清明時葉方芽未放摘之鹽淳熏乾翠色

欲滴釀酒香冽

椒

春秋運斗樞曰玉衡星散爲椒爾雅曰檓大椒仇本草曰椒味辛熱有毒主心腹冷氣除齒痛壯陽療陰汗縮小便開腠理通血脉潤髮明目殺鬼疰蠱毒及魚蛇毒久服輕身延年又能敵褫凡感楊梅瘡毒者食之俱能消解烹鮮入調和能殺腥氣性與鰻鱺相反多食令人乏氣十月勿食赤色者佳閉口者殺人

喜栽陰處宜壅河泥若糞澆則葉焦死四月開小花五六月摘青椒入鹽梅及醬瓜內最有風味

萵苣

苣數種有苦苣有白苣紫苣皆可食苦苣野苣也又名褊苣白苣葉有白毛嶺南有之吳地無此唯植野苣以供廚饌所謂萵苣也本草曰味苦冷微毒補筋骨利五臟開胷膈壅氣通經脉止脾氣令人齒白聰明少睡產後不可食令人寒中小腹作痛六月收子八月下種十月分栽冬間以濃糞澆七八次培壅二

三次三月起土削皮和鹽入甆器切片點茶
或入醬作蔬或同雞肉煮作羹皆有鮮味

茭白

茭白一名雕胡古人有作雕胡飯者本草云味甘冷去煩熱又云主五臟邪氣腸胃痼熱心胸浮熱止消渴利小便多食令人下焦冷發冷氣傷陽道不可同蜜食清明前分秧每科四五根插蒔水田内或池澤邊不用澆灌逐年移之心不黑若犯鐵器則變爲野四五月取葉裹角黍五六月茭白甚盛取以和羹可

生啖唯糟食醋食味佳

茄

茄一名落蘇凡三色或青或紫或白紫爲上青次之白爲下又有兩形或尖長如牛角或渾圓如小瓜尖長者鬆嫩渾圓者老而多子早者四五月生花即結實晚者六月始生九月尚盛莖高二三尺隋煬帝名茄子爲崑崙紫瓜昔蔡遵爲吳興郡守齋前種白莧紫茄以爲常饍種法九月間劈子淘淨曝乾藏之至

春布種以糞水頻澆常令潤澤生葉有蝨每晨去之合泥移栽但性畏日炙須有雨時或夜間栽之栽宜稀密得勺太密難長太稀則日曬土熱易萎夏天日日澆水地宜肥瘠則少結一云種時初見根處掐開揞硫黃一錢以泥培之結子倍多其大如盞味甘而能益人或俟花開時取葉布過路以灰壅之結子加倍謂之嫁茄或於晦日種莧其傍同澆灌

之茄莧俱茂作羹或燒煮充素饌或醃或醋
或醬或糟或取小者浸芥辣食俱佳而糟辣
二種尤善唯吾蘇各邑得此法糟辣並宜晚
茄有剝取茄蔕風乾歲朝和菜花乾食名安
樂菜

蘿蔔 胡蘿蔔附

蘿蔔一名土酥委齋百卉志曰其葉謂之蕪菁又名蔓菁形似菘可生食味微辛劉夢得曰三蜀之人呼蔓菁為諸葛菜王奐善營度子弟不許仕宦每年止令種火田玉乳蘿蔔壺城馬面菘可致千緡東坡詩中有蘆菔根尚含曉露清蘿白蔓青實有二種種宜春食於夏其莖紅者為蘿白種宜秋食於冬其莖白

者爲蔓青本草曰蘿白味辛甘溫無毒煑食下氣消穀去痰癖止咳嗽制麪毒擣汁服主消渴治肺痿能止血消血與地黃何首烏同食令人髮白子名萊菔治喘嗽下氣消食以衛牆壁蔓青味溫無毒主利五臟輕身益氣子能明目每子一升可種廿畦先用熟糞勻布畦內仍用生糞和子撒種以疎爲良密則芟之帶露勿鋤耙則生蟲或云以宣州大梨

剜去其核留頂作蓋如甕子狀納蘿蔔子以頂蓋之埋於地中候梨乾或爛取出分種則實如梨圓且有梨味矣起土洗淨以刀四破之或鹽或醋或糟或用鹽汁浸蒸曬作乾俱可啖或酒煮作饌或肉和作羹竝亦相宜別有一種紅皮鮮如血染毘陵間有之京口以上則遍地矣蘇松嘉湖間絕無人偶攜歸以水漾之爲玩

胡蘿蔔形如錘柄有二種一種出江南正黃色上下相等長可八九寸一種出江北赭黃色上細下粗長僅四五寸味甜本草曰味甘平無毒主氣利腸胃種宜潮沙地六月下子七月分栽七月下子八月分栽喜糞澆九十月起土和糞或切段或界絲竝曬乾或長條線穿挂簷下風乾食有風味

芋

芋名土芝一名蹲鴟芋數種叢生有水芋有旱芋大者爲魁小者爲子荒年可以度饑本草曰芋味辛平有毒主寬腸充肌膚滑口久食令人勞無力冬月食之不發病紫芋毒少青芋毒多野芋殺人廣志曰君子芋大如斗魁青邊芋淡善芋大如瓶少子葉如繖蓋緗色紫莖孝經援神契曰仲冬鼎星中收莒芋

米均曰莒亦芋風土記曰博士芋蔓生根如鵞鴨卵莊子徂公賦芋杜詩園收芧栗芧栗果木也誤以爲芋非唯相傳昔人有擁爐煨芋詩深夜一爐火渾家團圞坐煨得芋頭熟天子不如我則此品可當南面王樂豈獨禦窮哉有老僧築芋爲塹以度凶歲人多賴之種法先擇善種於南簷掘坑以礱糠鋪底將種放下用稻草蓋之至三月間取埋肥地苗

發數葉移栽近水處區行欲寬寬則過風芋本欲深深則根大壅以河泥或用灰糞霜降捩葉使液歸根吳中所種最大無過茶甌粵東西則有大至十斤者切片火炙亦佳小芋叢生大芋身俗呼芋妳和雞肉煑及烹素饌皆堪啖

山藥 香蕷落花生附

山藥一名藷負暄雜錄曰山藥本名薯蕷唐代宗諱豫改名薯藥宋英宗諱曙遂名山藥本草云一名山芋秦楚名玉延鄭越名土藷一名脩脆一名兒草異苑云掘取山藥默然則獲唱名便不可得植之者隨所種之物而象之兩廣山中最多有重至二三十斤一條者

種法先將肥地鋤鬆作坑揀取実種竹刀切

段約二寸許臥排種之覆土五寸許旱則以水澆之如欲壅培勿犯人糞須以牛糞及用麻秈既生苗蔓以竹扶之或云霜降收子種之亦得若以足踏根亦如之古稱最大者曰天公掌次者曰拙骨羊今吳中所稱賞遠曰濟寧近日嘉定嘉定雖小於濟寧而味更甘香他土種者皆不如也

香蕷味淡甘大者如雞卵小者如彈丸種法於

二月用極鬆地握土成溝入種用雞糞灰窑
蓋夏則發藤以竹引之十月起土煑數滾食
士庶家俱用點茶

落花生藤蔓莖葉似扁豆開花落地一花就地
結一果其形與香蕷相似亦二月內種喜鬆
土用隔年肥灰壅宜栽背陰處秋盡冬初取
之煑食味甚甘美人所珍貴若未經霜則味
苦難入口與香蕷山藥俱出嘉定瀕海之地

者佳

紫蘇 白蘇附

紫蘇莖葉俱紫嗅之有香本草云味辛甘溫無毒解蟹毒主下氣除寒中解肌毒發表治心腹脹滿開胃下食止脚氣通大小腸煑汁飲之二月下子四月分秧初種先澆河水俟活澆糞水不可用濃糞十月收子伏天摘其莖葉入梅醬頃刻紅如染血撈出曬乾拌糖名梅蘇凡糖醋蜜梅及瓜薑諸蔬品竝需之十

月收子

白蘇莖葉俱淡綠色種法與紫者同其性喜糞須頻澆只收子于味淡而鬆脆作糖纏食佳別有野蘇斫取煎湯盥浴亦有香氣子細而黑不可食亦無用

薄荷

薄荷一名薄荷本草曰味辛苦氣凉性溫無毒主傷頭腦風發汗通利關節及小兒風涎驚風壯熱乃上行之藥病新瘥人食之令虛汗不止猫食之即醉出吾郡學宮前城中有臥龍街而郡學爲龍首故又名爲龍腦其香味較他處產者果勝法宜於清明內取舊根發芽者不甚喜肥止用清糞澆三四次小暑後一

斫青頭亦可泡湯曬乾尤妙或作糖纏或入糖蜜䏲梅或澆糖成片名薄苛糖皆能佐酒

薑

薑苗高三尺葉似箭竹葉而長兩兩相對苗青根黃而無花實論語註曰通神明去穢惡晏亨復曰薑桂之性到老愈辣本草曰生薑味辛甘氣微溫去皮則熱留皮則溫主傷寒頭痛鼻塞咳逆上氣止嘔吐入肺開胃益脾散風治痰嗽無病人夜不宜食蓋夜氣宜靜而薑能動氣故耳乾薑味辛溫熱無毒主胸膈

欬逆止腹痛霍亂脹滿溫中種法宜於三月耕熟肥地作畦種之隴闊三尺以便澆灌培以蠶沙或將灰糞壅之待芽發揠去老根上作矮棚以防日曝秋社採之遲則漸老成絲矣小雪前後將種曬乾掘窖藏之裏以糠粃免致凍損來春種之其利益倍諺云養羊種薑子利相當早採剝白醋食極鮮或醬食可接新老薑和羹能解腥氣

韭 薤附

韭叢生葉細而長近根處白周禮醢人其實韭菹爾雅山韭茖曲禮韭曰豐本委齋百卉志曰韭是菜鍾乳昔南史周顒清貧終日長蔬王儉謂顒曰卿山中何所食答曰赤米白鹽綠葵紫蓼文惠太子問顒菜中何味最勝曰春初早韭秋末晚菘本草曰韭味辛微酸氣温性急無毒不可與蜜同食歸心安五臟除

胃熱下氣補虛充肝利病人宜常食冬月用根研汁飲之下膈間瘀血小兒初生灌之即吐惡血一生少病未出土時爲韭黃食之滯氣今京饌中多用之種法有用韭子於二七月間先鋤肥地成隴其土須極細以碗合地上作範布子範中用草把蓋將水澆溼上覆乾灰不可渴水候出爲度有種根宜於八月種後須用河泥壅四圍冬間土凍培之尤妙

正月上辛埽去陳葉以耙耬起下水加糞高至三尺然後翦之至冬移根藏地窖中培以馬糞氣煖即長其葉黃嫩謂之韭黃又名凍韭又名韭芽唯崑山圓明者味絕勝價亦貴百里外便艱得視爲奇品和醬與生肉用麪作皮燡熟名韭餅味極可口

薤 似韭本草曰味辛苦氣溫無毒主金瘡瘡敗諸瘡中風寒水腫生擣熟塗之與蜜同擣塗

瘍火瘡甚効歸心去水氣利病人止久痢冷
瀉齊田橫門人爲薤露之歌曰薤上露何晞
明朝還復落種法與韭同二三月種每尺一
本葉生則鋤

葱

葱凡四種山葱胡葱入藥東葱漢葱可食似蒜能消五穀本草曰味辛溫無毒主傷寒寒熱頭痛如破發汗中風面目浮腫喉痺不通安胎利五臟歸目除肝通利大小腸多食昏人神忌與蜂蜜同食能和糞又名和事草種不拘時先去冗鬚密排種之雞糞培壅或以子種來春移栽

蒜

蒜即大蒜因别有一種小蒜故以名别之五代宮中呼爲麝香草花中水僊酷似其形六朝人亦號水僊爲雅蒜本草曰味辛溫屬火有毒主散癰腫䘌瘡除風邪毒健胃善化肉破冷氣爛痃癖辟瘴氣蠱毒蛇蟲溪毒治中暑霍亂轉筋腹痛溫水送之鼻衄不止搗塗脚心止即拭去獨子者佳八月初鋤地成隴逐

斸分排懸二三寸一科糞水澆之葉嫩長摘以烹腐或和羹俱佳摘去復生三月發苗採可和肉或醃食亦爽口氣臭惟蒸熟作乾則臭去味甘四月起根五月五日以醋浸之經年食乃佳或搗汁入醋澆石首魚或打蒜醋入鹽菜名蒜菜味俱辛烈

菜

菜四時皆有種類特異總謂之蔬有疏通之義焉食之則腸胃宣暢而無壅滯之患春曰春菜又名白菜本草曰味甘温無毒主通利腸胃除胸煩解酒毒八月下子十月分種二三月起食夏曰菘菜本草曰性味與白菜略同然多食小令二月下子三月分種四五月起食秋曰葵菜又名秋菜王摩詰詩東園露葵

朝折灌園史曰葵能衛足爲百菜長又云凡掐必須露解諺曰觸葵不掐葵日中不翦韭是也本草曰味甘寒無毒治五臟六腑寒熱羸瘦五癃利小便療婦人乳難四月下子五月分種七八月起食種於秋起於冬則爲冬葵早冬者家家户户醃藏過冬曰藏菜此有有二種一名箭幹菜幹長渾而白葉少一名梵菜相傳種出天竺國故以梵名幹扁短而

青葉多食有香味較勝箭幹性各不同箭幹宜燥土梵菜宜潮地二種俱七月下子八月分栽冬前起醃方佳若經霜則皮脫鹽菜宜先曬半日洗淨入鹽箭幹鹽多梵菜鹽少醃過即以石壓缸內冬至煎汁上罈晲冬者曰蹋菜愈經霜雪其味愈甜止宜烹饌九月下子十月分栽春盡收子榨油以供一歲烹飪燃燈之用者曰油菜九月下子十月分栽春

初發菜心卽生花未花時摘心以和糞或醃或糟俱甘鮮心可摘一二次復生長二月開黃花如鋪錦騷人韻士都携酒賞之有摘花淖熟曬乾夏間作素饌或拌醬炙肉尤妙栽法畦種爲上先將熟糞和土寸許耙摟令熟用水澆潤然後下子以足蹋之復覆糞土深如其下旣生三葉晨夕澆之時時不可缺糞

芥

芥多種有青芥黃芥紫芥白芥白芥似菘有毛味劣左傳季氏介其雞謂擣芥子播其羽也本草云味辛溫無毒歸鼻主除腎邪氣利九竅明耳目安中久食溫中多食動氣生食發丹石子治風腫毒及麻痹醋研傅之撲損瘀血腰痛腎冷和生薑研微煖塗貼心痛酒醋服北方種者其根大如蔔味佳南方即傳其

種於土不相宜比之南種僅能稍勝八九月下子九十月栽種喜濃糞頻澆冬盡宜削草培根春間取其心作葅或取全本入鹽壓乾其色碧翠或再和茴香椒末蘿蔔片名蓓蓊菜俱有風味其子以水浸片時用悶醋同置石盆內久研成漿絞出名芥辣澆雞鵞及緑粉切麪素饌內啖之胸口俱爽子須隔年者佳或用磨捽或不入醋不絞查並不得法藏

貯甆瓶可越數日用韭菜塞口不致出氣變味

莧 馬齒莧附

莧有數種赤莧白莧紫莧紅莧又有人莧糠莧鼠莧惟人白二種入藥餘皆作蔬茹本草曰味甘寒無毒通九竅殺庛蟲益氣輕身利大小便多食動風令人煩悶冷中損孕墮胎不可與鼈同食以其葉裹鼈甲屑置土中悉化成鼈八月收子二月初旬下種先鋤地成隴將子拌細泥同撒用濃糞蓋之稍長摘嫩葉

煑食老則無味

馬齒莧一名五行草以其葉青莖赤根白花黃子黑而得名也其葉似豆瓣故吳俗又呼爲醬瓣草本草云味酸寒性滑節葉間有水銀服之長年頭髮不白主目盲白翳利大小便止渴殺蟲去寒熱破癥結塗白禿野生春時自發遍地有之不需人力播種

菠薐菜

菠薐外國種莖微紫葉圓而長綠色本草曰性冷微毒利五臟通腸胃解酒毒北人多食肉麪食此則平南人多食魚鼈水米食此則冷不可多食冷大小腸發腰痛令人脚弱不能行服丹石人食之佳劉禹錫佳話錄云此菜來自西域頗稜國誤呼菠薐藝苑雌黃亦云

灌園史曰鍾謨所嗜名雨花菜四月收子八

月下種喜肥細土栽宜高阜處和腐煑尤香

芹

芹一名水英委齋百卉志曰芹楚葵也字亦作蘄生水中有二種荻芹取根白色赤芹取莖葉堪作菹嵇叔夜曰野人有快曝背而美芹子者欲獻之至尊雖有區區之意亦已疎矣本草曰味甘平寒無毒主女子赤沃止血養精保血脉益氣令人肥健嗜食治煩渴令大

江灘蘆葦內雜出有長至五六尺者南京城

外往往栽之水田圃圃惟置根種於池澤性愛肥土不可鈌水清明前發苗摘取入鹽點醋食佳

瓜豆部

王瓜

王瓜蔓生形長而圓禮記曰孟夏之月王瓜生今有青白二種白者曰早王瓜四月即結青者曰晩王瓜五六月結俱宜嫩摘老則色黃故又名黃瓜本草曰味苦氣寒無毒主消渴内痺瘀血月閉寒熱酸疼益氣愈聾療諸邪氣熱結鼠瘻散癰腫留血止小便數遺不禁

種法宜於臘月鋤土極細成隴春分內作溝以瓜子匀排用柴灰密蓋再用稻草橫鋪將河水遍灑滲透爲度每晨又灑候出方止即澆糞水未出不可經糞瓜味淡而脆生切片點薑醋或拌肉食糟醬皆可

生瓜

生瓜亦蔓生形似王瓜稍長大亦有青白二種白者色類匾蒲青者色類田雞又名田雞瓜六月採取種法亦與王瓜同半破鹽浸入醬爲醬瓜可作虀或鹽浸曬乾爲白瓜點醋食或生切片曬乾浸薑醋或拌糖醋俱堪啖

甜瓜

甜瓜亦蔓生形圓扁六稜皮有青白二種味甘青者較勝中有汁浸子飲汁更甘本草曰味甘寒有毒止渴除煩多食令人虛下部陰痒生瘡動宿冷發虛熱破腹崑山圓明村出者爲最候其在蔓上熟者味鮮美今圃人懼偷兒多預採以草盦熟則味失矣種法與王瓜同小暑後方熟生時採之亦與生瓜同用肉

稍厚或鏤空入生瓜片青椒薑絲砂仁掩盞投醬內名八寶瓜味佳別有一種名蒜同瓜形圓可三寸而長六七寸色青綠有稜其肉不似甜瓜之酥而味淸香爲絕勝惟圓明出他土栽之不生又有一種名金鶩蛋狀類鶩卵而色純黃亦有稜其味與甜瓜同

絲瓜

絲瓜一名天羅絮一名布瓜花黃結瓜深綠色有紋而長有長至二三尺者本草曰性冷解毒痘瘡及脚癰燒灰傅之粥鍋內煮熟同薑醋食佳或同雞鴨猪肉炒食拈者去皮及子用瓢滌器性賤易生不擇土二月中下子即出亦搭架引藤藤上架方用糞水澆四五月至七八月尚生結霜降後收子和糞亦香灌

園史曰種後劈開近根嵌銀硃少許以泥培之瓜瓤紅鮮可愛

冬瓜 南瓜北瓜附

冬瓜皮上有霜有大三尺圍長四五尺者本草曰味甘溫無毒治小腹水脹止渴除煩消胸滿解魚毒性走而急欲輕健則食之欲肥胖則勿食二月下子卽出頻澆糞一生花則不可再澆澆則所生瓜皆爛五六月最盛切片和羹可啖唯入鰻鱺味更相宜

南瓜紅皮如丹楓色北瓜青皮如碧苔色形皆

圓稍扁有稜如甜瓜狀種法與冬瓜同時其
藤喜緣屋上或一科而生百枚則其家主大
禍故人種之者少味亦庸劣多食發瘖疾食
物本草亦不載

瓠 扁蒲附

瓠卽葫蘆詩經曰幡幡瓠葉采之烹之月令仲冬行秋令則瓜瓠不成莊子魏王遺我大瓠之種註言護落無所不容也昔齊惠王有五石之瓠卞彬好飲酒以壺瓠杭皮爲缾委齋百卉志曰匏亦瓜也一曰匏蔓葉大盈尺實青白色大尺圍長二尺許有毛本草云瓠味苦寒有毒主面目四肢浮腫下水多食令人

吐葫蘆味甘平無毒主消水腫益氣則瓠與葫蘆實有別今吳中皆呼爲葫蘆唯圓扁如石鼓者名盒盤葫蘆上細下墜者名長柄葫蘆上尖中細下圓如兩截者名摘頸葫蘆又名藥葫蘆各種俱大小不一種法掘坑深五尺許以麻油及爛草糞填底令各一重檢子十顆種着糞上待至蔓長作架引之揀取强者兩莖相貼用蔴纏合各除一頭莖既相着

如前再貼如是數次併爲一稞結子之後復揀酉一大者别有界瓢法研碎芥辣以筆畫之其處不長儼如刻成此細頸者用之欲令柄曲切開藤根嵌巴豆肉一粒在內兩三日後其葉盡瘁瓢亦柔軟隨意挽結作巧以線縛定取出巴豆隨即甦活遂成結瓢此長柄者用之或將瓢子種傍雞冠兩邊去皮合繫一塊待長切斷瓢根令托雞冠結瓢紅色謂

之仙瓢圓扁者嫩可作羹或刻取其絲隨圓旋轉相續不斷曬乾和雞肉煮更有風味摘頸者不可食

扁蒲亦青白色質似葫蘆上帶尖小以下漸大形多彎者秋初妝子冬盡鋤地澆糞二月再鋤打潭下種每潭入子二三粒即蓋薄土以防雨淋四月採作羹味不甚美

蠶豆 豌豆附

蠶豆殼似蠶蠶故名子青白色早者清明開花立夏子綻晚者穀雨開花芒種子綻種出雲南傳來者子扁厚如手大指味甘小者比黃豆稍細味亦淡本草曰味溫氣微辛主快胃利五臟種法宜於八月終鋤地九月初打潭下子十二月土凍用乾草薄蓋立春撤去將棵旁土鋤鬆苗自長大不須澆灌採豆後拔莖

拌河泥最肥麥地高田俱可種青時採剝淖熟食甚佳然須圃內生者爲鮮街頭市賣則經日越宿食無味候枯收子曬乾炒食亦香高阜處多枯採以斗石易價即作豆種

豌豆

莢酷似決明而子圓如菉豆以小兒喜啖又名孩豆吳俗又呼蠶豆爲大豌豌豆爲小豌本草云味甘平無毒主調順榮衛和中益氣種法同蠶豆採食亦同時煮湯甘鮮香美

毛豆 黃豆紫羅豆黑豆菉豆赤豆俱穀類圃中難植故不入史

毛豆殼子俱青殼有毛又名青豆本草曰味甘平無毒主殺鬼氣止痛逐水除胃中熱下瘀血解藥毒生食令人吐嘔其種早晚不同自四月至八月相續不絕唯以子大而甘為佳種二月至四月皆可鋤地下子不澆灌自生長但種豆則地瘦栽他物不茂青採和羹及入水燒熟去殼啖味俱甘鮮或剝子加鹽水

淖滾撈起鋪鐵篩內下燃炭火炙乾名青豆

點茶或入果盒俱佳秋枯收子作種

豇豆

豇豆細長如裙帶又名裙帶豆莢色有青赤二種帶莢食種與扁豆同時而生豆則早於扁豆蔓不甚長以籬竹三莖搭架引上即生喜地鬆頻澆糞採淖點薑醋或油拌或和雜肉羹俱佳秋枯收種青莢者子黑赤莢者子紅亦有黑者煮爛可作豆砂為籠炊餡有和白米烝飯亦香可食

刀豆

刀豆莢扁長似刀青色子扁細凡豆俱食子唯豇豆與刀豆連莢食而刀豆味全在莢種子引蔓生採俱與豇豆同時同法摘取醬食味佳本草不載或有用以和羹不如醬者

扁豆

扁豆蔓生一名沿籬豆又名羊眼豆莢形扁而色青子有白紫二種早者六月開花結豆晚者七月方生白花白豆紫花紫豆白者呼爲白扁豆其質味香嫩勝於紫豆本草曰味甘微溫無毒主和中下氣治霍亂吐痢不止殺一切草木及酒毒花主女子赤白帶下乾末米飲和服之葉主霍亂吐痢不止別有一種

五六莢聚生狀如龍爪名龍爪豆殼色淡白
子則無異清明內鋤地下子出長三四寸即
以竹引蔓再長用竹木搭架透風處多生自
出後至結子無時可鈌糞如天暑久旱宜先
澆水溼地然後澆糞有黃葉翦之摘豆煑湯
湯與豆味皆香美此夏秋圃中第一品也蒸
食雖無湯豆味尤佳剝豆薰乾或俟深秋枯
採炒食或收貯至冬春先以滾水炮去子入

糖霜水煮熟點茶俱極可口